

パティシエの感性が生み出す カジュアルなフレンチが好評の人気店



チーフパティシエ／オーナー

北原 富由美 Fuyumi Kitahara

神奈川県洋菓子店を皮切りに軽井沢や北海道で約10年間パティシエの修行を積み、さらにフランス・バリの名店「ラ・パティスリー・デ・レーヴ」で働いた経験を持つ。帰国後、東京・西麻布のレストランでパティシエとして活躍。

L'inédit (リネディ)

東京都港区東麻布2-10-7 リヴェール狸穴1F
チーフパティシエ／オーナー 北原 富由美

パティシエが提案するフレンチ&デザートがコンセプトの東麻布のレストラン。パティシエとしての想いを激戦区・麻布で表現。2018年2月開業。
www.l-inedit.com

Facebook



HP



COMPANY INFORMATION

のベースとなります。

まずは、お店の経営を安定させるのが第一です。そのために、近所の方がご家族連れで、普段着でご来店いただけるカジュアルなフレンチレストランを目指します。

将来の夢ですが、パートナーも私もパティシエなので、月替わりでフランス各地のデザートを提供するお菓子屋さんを作りたい。そして、そのお店を海外に、いつかは想い出の地であるフランスにも展開したいです。

地元の人が気軽にフレンチを楽しめるお店にしていきたい。いずれは海外でお菓子屋さんも！

創業を目指す方へ
～応援メッセージ～

起業を決めるのは自分です！

「飲食店をやりたい」と相談するとほとんどの人は「無理だよ」と決めつけますが、無理かどうかを決めるのは自分自身です。やりたいことに辿り着く道や手段は一杯あって、立ち止まらないで探し歩いていると結構見つかるものです。夢を追い挑戦しましょう。



開業から2年、最近は特に女性のお客が増えているそう。夜コース:5,000円(税別)／ベアリング:3,800円(税別)

きっかけ

これまで培ってきたものをベースに自分の理想をかたちにしたい

長野県に在るレストランでサービスを担当したのがこの業界への第一歩でした。そのうち、「自分の作ったもので喜んでもらえる仕事がしたい」と思い立ち、お菓子屋さんへ飛び込みで行って修行を始めたのがパティシエになったきっかけです。少しずつお菓子づくりがわかってくると、「もっと上手になりたい」と思うようになりまし。そんな経緯から、国内の色々なお店(神奈川県、軽井沢、北海道)で勉強させてもらったのち、パリにある「ラ・パティスリー・デ・レーヴ」

でどうしても働きたくて、渡仏費用を貯め、思い切った名店の扉を叩きました。十数年にわたるパティシエの仕事をしてきた中で、それまで培ってきたものを活かす、自己表現をしたい。パティシエから見た理想のフレンチとデザートを表現

したい。そんな思いが高まり、「リネディ」を開業しました。

開業に向けて動き出したとき、開業資金の問題、また物件探しに苦戦したこともある、「店を開くのは、こんなにも大変なのか」とスタートから多難でしたが、今では良い苦労話と言えるかもしれません。

準備

物件探しとフランコンサルティングに通うため退職してアルバイト生活

開業に向けて動いている時に TOKYO 創業ステーションを知りました。女性のコンサルタントが相談のしてくれる「女性相談ブース」があるのを知り、話しやすそうなので、フランコンサルティングを受けることにしました。担当してくださったコンサルタントは、「まずは不明点を整理することから始めましょう」と、最初から開業についての悩みを洗いざらい聞いてくれて、気楽さもあつて毎週のように通い、結局は20回以上も利用しました。TOKYO 創業ステーションでは経営について沢山教え

展望

夢はリネディを基盤にした個性豊かなお菓子屋さんの開業

でもらいましたが、それ以上に私にとつて安心できる場所だったので。その頃、アルバイトをしていたパン屋さんではパン作りの「いろは」を、掛け持ちで働いていたワインバーではソムリエの基礎知識を学ぶことができましたので、フランコンサルティングに通っていたこの3年間は、足りないものを学ぶ貴重な時間となっていたのかもしれません。TOKYO 創業ステーションは、今後認知度を向上させる方法を相談するために利用する予定です。開業した後の悩みにも対応してくれるので、今でも心強い存在になっています。

「リネディ」は、アミューズから始まり、前菜2種、魚料理、肉料理、デザート3種で構成するコースを月替わりで味わっていたくレストランです。約10年フランスで腕を磨いてきたパティシエで、ザ・ウィンザーホテル洞爺で働いている時に洞爺湖サミットでのデザートと一緒に任されたパートナーと出会ったことも、お店のコンセプトを決めたもうひとつの理由。実は、フランスでは全てができてこそ一人前のパティシエとして認められるのです。料理人としての経験も豊富な彼がシェフを務め、私がパティシエとソムリエを担当、これが「リネディ」